



# L'actu du jardin des possibles



En avril, le jardin s'éveille : c'est le moment de planter tomates, carottes, salades et aromates. Pensez à bien arroser les jeunes pousses et à désherber régulièrement pour leur laisser de la place. Le printemps, c'est la promesse des récoltes à venir !



## Retour sur activité :

Beaucoup de changement au jardin ce mois-ci. Nous avons passé le motoculteur sur les parcelles du 22, nivelé, commencé la plantation et accueilli différentes classes de la Maternelle au CE2. Un grand merci à nos Jardiniers ainsi qu'à Jérôme pour le travail fourni.

## Les fruits et légumes d'avril :

- Fraises
- Pommes
- Poires
- Rhubarbe
- Citron
- Orange
- Pamplemousse
- Kiwi
- Mandarine
- Avocat
- Carottes
- Pommes de terre nouvelles
- Radis
- Épinards
- Poireaux
- Choux-fleurs
- Artichauts
- Asperges
- Navets
- Salades (laitue, batavia, etc.)



Avril est un mois riche en activités, entre plantations, entretien et arrosage, on compte sur vous pour venir participer, jardiner et faire grandir ce bel espace tous ensemble 🌱 🌸 😊 🙌 vous pourrez nous retrouver les jeudis de 10h00 à 12h00 et les vendredis de 13h30 à 16h00.

Alors n'hésitez pas à venir nous rencontrer ou de nous appeler au 06 52 83 49 58, nous prendrons le temps de tout vous expliquer et de vous présenter notre jardin des possibles. A très vite !



## Lasagne saumon épinard

### Ingrédients (4 personnes) :



1 boîte de lasagnes précuites



poivre et beurre



sel



300 g de saumon fumé



500 g d'épinards en branches surgelés



Parmesan



50 cl de crème fraîche liquide liquide

### Préparation:

#### ÉTAPE 1

Préchauffer le four (210°C). Faire décongeler les épinards suffisamment longtemps à l'avance si surgelés. Préchauffer le four (210°C).

#### ÉTAPE 2

Mettre un peu de beurre dans un plat rectangulaire ou carré allant au four, puis une couche de lasagnes, une couche de saumon, une couche d'épinards et un peu de parmesan. Recommencer l'opération jusqu'à la fin des ingrédients.

#### ÉTAPE 3

Verser la crème liquide préalablement salée et poivrée.

#### ÉTAPE 4

Remettre un peu de parmesan puis cuire à four chaud pendant 25 mn

